MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

IMPORTANT : documents inclus dans ce manuel et à conserver :

- **DECLARATION « CE » DE CONFORMITE**
- **CERTIFICAT DE GARANTIE**

VERSION ORIGINALE

Moulins à café - Presse-fruits - Mixers - Blenders - Distributeurs de boissons - Batteurs mélangeurs - Pétrin - Râpes à fromage - Broyeurs à glaçons - Hache-viande - Coupe-légumes

MODELES DEPOSES FRANCE ET INTERNATIONAL
INTERNATIONALLY PATENTED MODELS

FR

SOMMAIRE

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE 4
ATTENTION - IMPORTANT 5
Précautions et risques : 5
CONTRE INDICATIONS : 5
RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE 5
BRANCHEMENT ELECTRIQUE : 6
SANTOS ESPRESSO N°75 6
DESCRIPTION DE LA MACHINE : 6
INSTALLATION, MANUTENTION 7
UTILISATION DE L'APPAREIL 8
LES PRELIMINAIRES : 8
1ere MISE EN ROUTE : 8
Nettoyage : 8
Amorçage de la pompe et remplissage de la chaudière : 8
MISE EN ROUTE : 9
Montage, préparation et utilisation : 9
Obtenir un thé, un chocolat, ou un cappuccino 10
Pour obtenir de l'eau chaude par la buse : 10
Pour obtenir de la vapeur : 10
Pour faire le cappuccino : 10
ARRET DE L'APPAREIL 11
Nettoyage : 11
SECURITES / MAINTENANCE 12
SECURITE SURCHAUFFE GROUPE : 12
SECURITE SURPRESSION : 12
MAINTENANCE 1er niveau 12
Ré-amorçage de la pompe 12
Détartrage - Elimination du calcaire 13
MAINTENANCE 2ème niveau 13
Détartrage complet 13
Pièces détachées : 14
ENTRETIEN : 14
AIDE AU DEPANNAGE 15
L'appareil ne démarre pas : 15
Le café coule trop lentement (crème trop foncé): 15
Le café coule trop vite (crème trop claire): 15
Le café est trop amer : 15
Le café est tiède 15
Le café est trop chaud 15
Il y a des fuites sur les bords du porte filtre : 15
Il y a du marc dans le café 15
La vapeur ne sort pas par la buse 16
Il est impossible d'enclencher le porte filtre dans le groupe 16
De l'eau goutte ou coule en permanence par le diffuseur du groupe 16
La pompe fait du bruit 16
Le café est totalement froid 16
Le café ne coule pas (bouton Marche/arrêt (4) allumé) 16

FR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES....17
SCHEMAS ELECTRIQUES....18
Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz 18
FIGURES....20
CERTIFICAT DE GARANTIE 23
PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL....23

FR

DECLARATION "CE" DE CONFORMITE

LE FABRICANT :

SANTOS SAS - 140-150, Av. Roger SALENGRO 69120 VAULX-EN-VELIN (LYON) FRANCE

DECLARE QUE LA MACHINE DESIGNEE SUR LA PLAQUE SIGNALETIQUE APPOSEE :

- SOUS L'APPAREIL,
- SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE CITUE EN DERNIERE PAGE DE CE MANUEL,

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE "machines" MODIFIEE (Directive 98/37/CEI)
ET AUX LEGISLATIONS NATIONALES LA TRANSPOSANT.

EST EGALEMENT CONFORME AUX DISPOSITIONS DES DIRECTIVES EUROPEENNES SUIVANTES :

N° 73/23 du 19/02/73 (Directive basse tension)
N° 89/336 (Directive CEM)
N° 2002/95/CE (Directive RoHS)
N° 2002/96/CE (Directive DEEE)
Directive « Équipements sous pression » 97/23/CE. L'appareil fait partie du champ d'application de cette directive mais n'est soumis qu'aux règles de l'art.

La machine est conforme aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes :

NF EN ISO 12100 -1 et 2 :2004 : Sécurités des Machines - Principes généraux de conception
NF EN 60204-1 : 1998 : Sécurités des machines - Équipement électrique des machines -Règles générales

FAIT A VAULX-EN-VELIN LE : **01/01/2007**

TITRE DU SIGNATAIRE : **PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL**

NOM DU SIGNATAIRE : **JACQUES FOUQUET**

SIGNATURE

FR

ATTENTION - IMPORTANT

NE PAS BRANCHER L'APPAREIL SUR LE RESEAU ELECTRIQUE AVANT DE LIRE CE QUI SUIT.
L'élément chauffant ne doit pas fonctionner sans eau. Veuillez suivre les indications du chapitre « **première mise en route** » avant de brancher la prise de courant.

Pour toutes les manutentions, y compris le déballage de la machine, il est interdit d'appréhender ou de soulever l'appareil par la trappe d'accès au réservoir (1).

Précautions et risques :

Attention aux risque de brûlures.
En fonctionnement normal, le groupe (**9**) atteint des températures supérieures à 60°C. Il est fortement conseillé de ne pas toucher le groupe (**9**) pendant l'utilisation.

CONTRE INDICATIONS :

- Ne pas placer dans le réservoir ou dans la bouteille autre chose que de l'eau potable.
- L'appareil est prévu pour utiliser uniquement, de la mouture de grains de café torréfiés ou des dosettes standards du commerce.

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96/CE (DEEE) – partie Appareils Professionnels – afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou la Société SANTOS.

Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, veuillez vous adresser à une société spécialisée ou contactez la société SANTOS

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement.

Les matériaux d'emballage doivent être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Note : Pour faciliter la compréhension des paragraphes suivants, veuillez vous référer aux schémas situés en fin de manuel.

FR

BRANCHEMENT ELECTRIQUE :

- L'alimentation électrique de l'appareil est disponible en 2 voltages monophasés :
  - 110-120 V 50/60 Hz : modèle 75V1
  - 220-240 V 50/60 Hz : modèle 75

Protection de ligne : l'appareil doit être branché sur une prise de courant standard 2 pôles + terre. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire**.

ATTENTION :

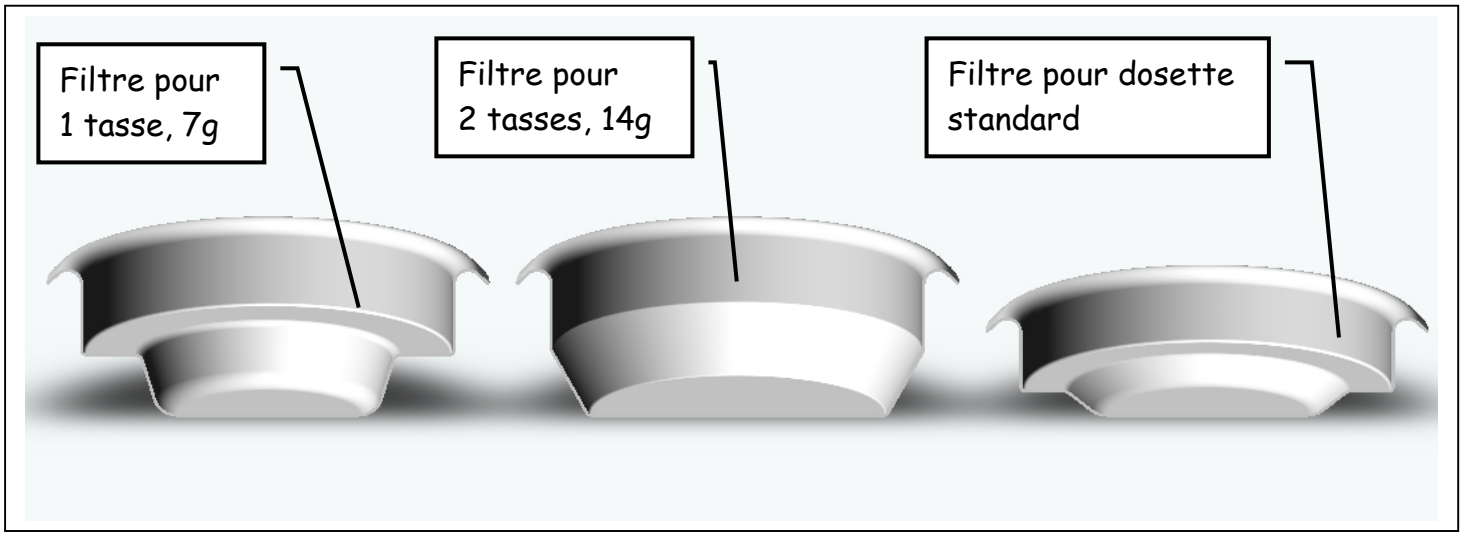
- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et celle de votre appareil. Sa valeur est indiquée :
  - soit sur la plaque signalétique (**34**) située sous l'appareil.
  - soit sur la plaque signalétique apposée sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation (**24**) est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès d'un revendeur agréé SANTOS ou auprès de la Société SANTOS.

SANTOS ESPRESSO N°75

DESCRIPTION DE LA MACHINE :

- L'ensemble « espresso SANTOS » est constitué d'une machine à café espresso, d'un porte filtre avec bec 2 tasses, d'un bec 1 tasse, de 3 filtres (1 tasse, 2 tasses et dosette standard), d'une cuillère doseuse 7g et d'une bouteille d'eau de source de 1.5 litre.



- L'espresso SANTOS N°75 est destiné à un usage professionnel, pour réaliser environ 50 à 100 cafés par jour.
- Les fonctions exclusives de cette machine sont :

1. La réalisation de café espresso d'une qualité professionnelle : mousseux comme dans les bars. Pour cela, il tiendra lieu d'utiliser un café de qualité, moulu selon les prescriptions SANTOS (l'utilisation du moulin SANTOS N°40A permet de répondre à ces prescriptions).
2. Possibilité de placer une bouteille d'eau de 1.5 litre du commerce directement dans la machine.
3. Sortie d'eau chaude pour la préparation de boissons solubles, ou du thé.
4. Buse vapeur pour réchauffer des boissons liquides ou préparer les cappuccinos.
5. Voyant " manque d'eau " en partie supérieure, voyant de chauffe en façade.

INSTALLATION, MANUTENTION

Une seule personne est nécessaire à la manipulation de l'appareil. Pour un confort d'utilisation, il est conseillé de placer l'appareil sur une table ou un plan de travail, de manière à avoir le panneau de commande en face de soi (hauteur préconisée : 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

FR

UTILISATION DE L'APPAREIL

ATTENTION :

- Avant de brancher l'appareil, vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la feuille de garantie livrée avec l'appareil ou sur la plaque signalétique située sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible auprès de la Société SANTOS ou auprès d'un revendeur agréé SANTOS.

LES PRELIMINAIRES :

Le café moulu
Il sera idéalement fraîchement moulu par un moulin à café du type SANTOS N°40A. La mouture doit être fine mais palpable. La granulométrie parfaite peut être trouvée en faisant quelques essais sur la machine :
Si le café coule trop vite, la mouture est trop grossière ou en trop faible quantité, et inversement. Le temps de passage préconisé pour réaliser 2 cafés est de 20 à 30 secondes.
L'eau
Utiliser de l'eau froide adoucie. Le meilleur café est obtenu en utilisant une eau minérale plate du commerce. Une eau dure entartre rapidement la machine. Le chlore contenu dans certaines eaux du robinet peut dénaturer l'arôme de l'espresso.
Le sucre ?
Chacun sait que les puristes ne sucrent pas le café, mais le sucre en poudre est préférable au sucre en morceaux.

1ere MISE EN ROUTE :

Nettoyage :

1. Ouvrir la trappe de réservoir (**1**) retirer la bouteille d'eau (**19**) et le réservoir (**20**) **Fig.1.**
2. Laver à l'eau claire tous les éléments en contact avec le café : le réservoir (**20**), le porte filtre (**10**) et les 3 filtres (**21**). **Fig.2.**

Amorçage de la pompe et remplissage de la chaudière :

l'appareil est testé en usine, les tuyaux d'aspiration d'eau et la chaudière peuvent contenir de l'eau potable. Il est conseiller de faire couler de l'eau en amorçant la pompe, avant de réaliser les premiers cafés.

1. **Ne pas appuyer** sur les boutons marche/arrêt (**4**) et café (**5**). **Fig.3.**
2. **Placez le réservoir** (**20**) dans la machine en faisant attention de ne pas bloquer le tube d'aspiration d'eau (**22**). **Fig.4.**
3. **Placez une bouteille d'eau** (**19**) dans le réservoir ou remplissez le réservoir d'eau.

FR

4. **Introduisez le tube d'aspiration d'eau** (**22**) dans l'eau en veillant à ce que la crépine (**23**) soit immergée et le plus bas possible. **Fig.5.**
5. **Brancher la prise du cordon d'alimentation** (**24**) sur la prise de votre alimentation secteur. note : aucun bouton ne doit s'allumer. Dans le cas contraire, appuyez sur les boutons pour les éteindre **Fig.3.**
6. **Placer un récipient** sous la buse vapeur (**15**).
7. **Tourner le robinet vapeur** (**17**) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
8. **Poussez et maintenez appuyé** le bouton Eau (**7**) pour amorcer la pompe. Lors de l'amorçage, l'eau est aspirée dans le tube vidant ainsi l'air. **Fig.6.**
   Attention : Ne jamais démarrer la pompe lorsque la crépine (**23**) n'est pas immergée. Dans ce cas vous risquez de détruire la pompe.
9. **Si la chaudière est complètement vide d'eau**, le remplissage peut durer 40 à 50 secondes. La chaudière est considérée comme remplie lorsque l'eau s'échappe par la buse vapeur (**15**).
10. **Arrêtez d'appuyer** sur le bouton Eau (**7**) et **fermez** le robinet vapeur (**17**).

MISE EN ROUTE :

Montage, préparation et utilisation :

1. **Vérifiez** la présence d'eau dans le réservoir (**20**) ou dans la bouteille (**19**) ainsi que l'immersion de la crépine (**23**) voyant « manque d'eau » (**18**) éteint.

   Nota : lorsque le voyant manque d'eau s'allume, il reste suffisamment d'eau pour réaliser 2 cafés espresso.

2. **Placer** le bac à gouttes (**13**) et la tôle du bac à gouttes (**12**) sous le groupe (**9**)
3. **Branchez la prise du cordon d'alimentation** (**24**) sur la prise de votre alimentation secteur.
4. **Appuyez sur le bouton marche/arrêt** (**4**) pour mettre le groupe en chauffe. Le voyant de chauffe (**3**) allumé indique que la température n'est pas atteinte.

   Nota : pour une utilisation quotidienne, il est conseillé de laisser la machine en marche afin que la chaudière reste en température.

5. Mettre en place le filtre adapté dans le porte filtre (**10**) : 1 tasse, 2 tasses, ou dosettes standards. Les filtres s'emboîtent avec le plat de la main, et s'extraient en glissant et tournant une petite lame métallique (le manche d'une cuillère métallique par exemple).
6. Doser la mouture avec la cuillère doseuse (**25**) : 1 cuillère de 7 gr pour 1 espresso, 2 cuillères pour 2 espressos équivalant à 14 gr. Si vous utilisez un moulin SANTOS N°40A, celui-ci est également réglé à 7 gr.
7. Tassez la mouture sur le presse poudre intégré (**8**), à gauche de l'emplacement porte-filtre. La qualité de la mousse de l'espresso dépend du tassage de la mouture.
8. Fixer le porte filtre en levant et tournant vers la droite, comme les barmen.
9. Présenter une ou deux tasses préalablement chauffées en partie supérieure, sur le chauffe-tasses (**2**).
10. Enclenchez le bouton café (**5**)

a. Le filet d'eau doit traverser la mouture pendant 20 à 30 secondes
b. La pression doit atteindre 3 à 6 bars pour les café doux, 6 à 9 bars pour les plus corsés et 9 à 12 bars pour les dosettes standards. Lire l'indication du manomètre (**14**).
c. La température est de l'ordre de 85 à 92 °C

11. Appuyez à nouveau sur le bouton café (**5**) lorsque la quantité désirée est obtenue.
12. Servez, ou dégustez...
13. Jeter le marc en frappant le bord du porte-filtre, le bord de votre tiroir à marc sera préférablement en plastique ou en bois. Ne vous inquiétez pas de la petite quantité de café qui peut rester sur le filtre, elle n'altère pas le goût du café suivant.

Ne laissez jamais une mouture en attente dans le porte filtre, le café suivant aurait un " goût de brûlé ", car la mouture s'est détériorée, perdant tout ses arômes en sur-chauffant.

Obtenir un thé, un chocolat, ou un cappuccino

Attention : Ne jamais toucher la buse de sortie eau/vapeur (**15**) avec les doigts avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
Manipulez le tube vapeur en utilisant le protecteur anti-brûlure en caoutchouc (**16**).

Pour obtenir de l'eau chaude par la buse :

Ouvrir le robinet (**17**), puis appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (**7**). Après avoir obtenu la quantité d'eau désirée, relâcher le bouton et fermer le robinet.

Pour obtenir de la vapeur :

1. Purger la buse (**15**) de l'eau résiduelle en ouvrant le robinet (**17**), puis en le referment dès lors que la vapeur apparaît.
2. Appuyer sur le bouton vapeur (**6**), le voyant de chauffe (**3**) s'allume alors.
3. Maintenir l'appui jusqu'à ce que le voyant s'éteigne à nouveau (Dans le cas ou peu de vapeur est nécessaire, un maintient de 15 secondes sur le bouton suffit).
4. Plonger la buse (**15**) dans le liquide à chauffer ou à émulsionner.
5. Ouvrir progressivement le robinet (**17**).
6. Une fois l'opération terminée, refermer le robinet (**17**).

Pour faire le cappuccino :

Procédez comme pour la vapeur, avec toutefois les précautions suivantes :

1. Le pot doit contenir au moins 8 cm de lait.
2. Tenir le pot incliné afin que la buse soit toujours plongée dans le lait, sans toucher les rebords du pot.
3. Le robinet (**17**) doit être ouvert lentement, et il faut toujours remuer circulairement le pot jusqu'à ce que le lait commence à monter.
4. Quand le lait est monté, il faut refermer rapidement le robinet (**17**).
5. Retirer alors le pot et verser le contenu sur le café espresso. La réserve de vapeur permet de faire l'équivalent de 3 à 4 cappuccinos.

Attention : Bien nettoyer immédiatement la buse avec un tissus humide, car les dépôts de lait sont très collants et s'enlèvent difficilement si ils ont séchés.

ARRET DE L'APPAREIL

L'arrêt de l'appareil s'effectue en actionnant :

1. soit le bouton poussoir « arrêt » (**4**),
2. soit en débranchant la prise du cordon secteur (**24**).

Nettoyage :

A la fin de chaque journée, il est recommandé d'effectuer le nettoyage suivant :

1. Nettoyer la douchette (**26**), le joint de filtre (**27**) et les glissières porte-filtre (**28**) avec un chiffon humide (toute la partie en contact avec le café). Ne pas gratter ou nettoyer le joint de filtre avec une lame métallique. **Fig.7.**
2. Rincer les filtres (**21**) et le porte-filtre (**10**) à l'eau chaude, en utilisant un nettoyant ménager habituel qui aidera à dissoudre les dépôts gras de café.
3. Nettoyer le bac à goutte (**13**) et sa grille (**12**)
4. Nettoyer la buse eau chaude/vapeur (**15**) immédiatement après utilisation. Certains dépôts, de lait notamment, peuvent boucher les trous de la buse en séchant, ou altérer le goût des boissons.

FR

SECURITES / MAINTENANCE

SECURITE SURCHAUFFE GROUPE :

2ème niveau

En cas de surchauffe du groupe, le protecteur thermique à réarmement manuel se déclenche, coupant ainsi l'alimentation de l'élément chauffant. Ce protecteur ne stoppe pas le fonctionnement de la pompe ni de l'électrovanne.

Attention : ces opérations de maintenance sont réservées aux revendeurs agréés SANTOS.
Toute intervention à l'intérieur de la machine doit se faire machine débranchée.

- Procédez au réarmement du thermostat de sécurité machine
  - Débrancher le cordon d'alimentation de la machine (**24**) (appareil hors tension)
  - Démonter la tôle arrière de la machine (4 vis)
  - Appuyez sur le bouton (**29**) de réarmement manuel du thermostat de sécurité machine. **Fig.8.**
  - Remontez la tôle arrière, rebranchez la machine.

Si le problème persiste, mettre l'appareil hors tension (débrancher la prise de cordon secteur (**24**)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé SANTOS.

SECURITE SURPRESSION :

Le circuit pressurisé est équipé d'un limiteur de pression évitant au système d'atteindre des pressions supérieures à 16 bars.

MAINTENANCE 1er niveau

1er niveau

Ré-amorçage de la pompe

Bien que la pompe soit auto-amorçante, il existe certains cas très rares ou elle peut se ré-amorcer difficilement (en particulier lorsque l'on a retiré la crépine d'aspiration (**23**) du réservoir (**20**), puis remis la crépine dans le réservoir sans le remplir. Le niveau d'eau faible rend difficile le ré-amorçage).
Lorsque la pompe est désamorcée, elle émet **un bruit particulier** qui signale qu'elle fonctionne " à vide ".
Procéder alors comme suit :

1. La machine doit être branchée, mais pas nécessairement sous tension (Bouton marche /arrêt (**4**) en position Off, non allumé).
2. Ouvrir le robinet (**17**) et actionner le bouton de débit d'eau chaude (**7**) (plusieurs appuis courts successifs peuvent favoriser l'amorçage en éliminant les bulles d'air).

FR

3. On entend la pompe se réamorcer, et si l'eau coule par la buse (**15**), la cuve est pleine.

Détartrage - Elimination du calcaire

Tout processus de chauffe de l'eau conduit à un entartrage, particulièrement si une eau dure est employée (eau du robinet). C'est pourquoi nous recommandons l'emploi d'une eau en bouteille dont la qualité limite l'entartrage, tout en procurant un meilleur café.
Un excès de calcaire peut conduire à une détérioration de la résistance, c'est pourquoi nous recommandons de procéder à un détartrage :
- 1 fois par an si on utilise l'eau minérale préconisée par SANTOS
- 1 fois par mois dans les autres cas.

1. La machine doit être branchée, mais éteinte (Bouton marche/arrêt (**4**) en position Off, non allumé), car la manipulation peut se faire à froid.
2. Remplir le réservoir d'eau en y diluant 3 à 4 cuillères de vinaigre blanc (acide citrique), qui dissout le calcaire.
3. Laisser agir éventuellement quelques instants afin de détartrer le réservoir d'eau.
4. Ouvrir le robinet (**17**) et appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude (**7**). Vider ainsi les 3/4 du réservoir dans un réceptacle adapté.
5. On pourra vider la fin du réservoir en appuyant sur le bouton café, après avoir mis la machine sous tension, afin de faire agir le mélange également sur la partie porte-filtre.
6. Bien rincer la machine en répétant l'opération avec de l'eau claire. Bien rincer ainsi tout le circuit afin de ne pas altérer le goût des prochains cafés.

2ème niveau

MAINTENANCE 2ème niveau

Attention : ces opérations de maintenance sont réservées aux revendeurs agréés SANTOS.
Toute intervention à l'intérieur de la machine doit se faire machine débranchée.

Détartrage complet

En cas d'entartrage important qui nuit au fonctionnement de la machine, procéder comme au paragraphe précédent , mais faire sortir la totalité du mélange par la « purge calcaire » (**30**) spécialement prévue à cet effet :

1. La machine doit être branchée, mais éteinte (Bouton marche/arrêt (**4**) en position Off non allumé), car la manipulation peut se faire à froid.
2. Remplir le réservoir d'eau en y diluant 4 à 5 cuillères de vinaigre blanc (acide citrique), qui dissout le calcaire.
3. Laisser agir éventuellement quelques instants afin de détartrer le réservoir d'eau.
4. Ouvrir le robinet et appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude jusqu'à ce que le réservoir soit à moitié vide, puis refermer le robinet.
5. Laisser reposer quelques minutes, ou une nuit complète en cas d'entartrage important. Dans ce cas débrancher l'appareil.
6. Dévisser la vis (**31**), démonter la douchette (**26**), le porte-douchette (**32**), et dévisser le bouchon « purge calcaire » (**30**). L'eau de la cuve s'écoule dans le bac à gouttes. **Fig.7, 9 et 10.**

FR

7. Appuyer sur le bouton de débit d'eau chaude afin de vider la fin du réservoir par la purge calcaire (Les plaques de calcaire dissoutes pourront sortir par la purge calcaire, alors qu'elles ne sortiront pas par la buse dont le diamètre est trop petit).
8. Renouveler l'opération avec de l'eau claire afin de bien rincer le circuit.
9. Revisser le bouchon de « purge calcaire », en ajoutant sur les filets un gel d'étanchéité haute température, le bouchon ne doit pas dépasser de la surface d'appui du porte douchette.
10. Replacer la douchette (**26**), le porte douchette (**32**), remplacer si nécessaire le joint de porte douchette (**33**) (placez le joint du coté groupe).

Pièces détachées :

IMPORTANT : Il est interdit d'utiliser des pièces de rechanges autres que celles d'origine certifiées SANTOS

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que les filtres, le joint de groupe, les composants électriques ou autres, se reporter à la liste des composants (voir la vue éclatée en fin de manuel ou à télécharger sur internet www.santos.fr).

Pour **toute commande de pièces détachées** (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser :

- **le type,**
- **le numéro de série de l'appareil et**
- **les caractéristiques électriques** (**34**)

notés sous l'appareil.

ENTRETIEN :

Le nettoyage au jet d'eau et sous pression n'est pas autorisé

- Après utilisation, nettoyer le porte filtre (**10**), les filtres (**21**), le bac à gouttes (**13**), et la grille (**12**) à l'eau claire ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Puis rincer et sécher.
- Les flancs et les tôles en inox seront nettoyés avec une éponge douce humide, puis séchés.
  Ne pas utiliser de produits ou de tissus abrasifs pour nettoyer les tôles inox.

FR

AIDE AU DEPANNAGE

1er niveau

L'appareil ne démarre pas :

- Contrôler : l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation,

1er niveau

Le café coule trop lentement (crème trop foncé):

- Le café est moulu trop fin
- Le café est sur-dosé (bien utiliser la cuillère = 7gr) et trop tassé
- La machine est entartrée

1er niveau

Le café coule trop vite (crème trop claire):

- le café est moulu trop gros
- Le café est sous-dosé (bien utiliser la cuillère = 7gr)

1er niveau

Le café est trop amer :

- La mouture est restée trop longtemps en attente dans le porte-filtre (mouture " brulée ").
- Le café coule trop lentement (voir ci-dessus)

1er niveau

Le café est tiède

- La mouture est trop grosse
- Les tasses sont froides
- La machine est entartrée
- La machine n'est pas encore assez chaude.

1er niveau

Le café est trop chaud

- Ne pas laisser le porte filtre (10) en position sur le groupe (9), laisser le à température ambiante à coté de la machine

1er niveau

Il y a des fuites sur les bords du porte filtre :

- Vérifier la bonne mise en position du porte filtre (**10**) dans le groupe (**9**)
- Serrer plus fortement le porte filtre
- Nettoyer le bord du filtre (**21**), ou le changer
- Nettoyer le joint porte filtre (**27**), ou le changer.

1er niveau

Il y a du marc dans le café

- Nettoyer le bord du filtre (**21**)
- Nettoyer le joint porte filtre (**27**), ou le changer.
- La mouture est peut être trop fine
- Le porte filtre (**10**) se positionne mal

FR

1er niveau

La vapeur ne sort pas par la buse

- La buse (**15**) est bouchée, avec une épingle déboucher les orifices de sortie de la buse (calcaire ou lait)

1er niveau

Il est impossible d'enclencher le porte filtre dans le groupe

- Vérifier qu'il n'y a pas trop de café dans le porte filtre
- Vérifier qu'il ne reste pas de café collé sur le diffuseur (**26**) du groupe ni sur le joint de groupe (**27**).

2ème niveau

De l'eau goutte ou coule en permanence par le diffuseur du groupe

- Détartrer le groupe et l'électrovanne

1er niveau

La pompe fait du bruit

- Si le voyant manque d'eau (**18**) est allumé, rajouter de l'eau.
- Si il y a de l'eau, voir le paragraphe ré-amorçage

2ème niveau

Le café est totalement froid

- Faites appel à un réparateur agrée Santos pour vérifier l'élément chauffant et les thermostats de la chaudière.

Le café ne coule pas (bouton Marche/arrêt (4) allumé)

- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir
  - Ajouter de l'eau

1er niveau

- Le crépine (**23**) n'est pas immergée
  - Immerger la crépine
- Le filtre (**21**) ou le bec (**11**) du porte filtre est bouché
  - Nettoyez à l'eau
- La pompe est désamorcée ou détériorée
  - Ré-amorcez la pompe ou la remplacer si la machine ne fait pas de bruit lorsque le bouton café (**5**) est enclenché.

2ème niveau

- Le thermostat de sécurité machine est déclenché
  - Vérifier le thermostat voir chapitre « sécurité surchauffe groupe »
- L'électrovanne est entartrée ou détériorée
  - Si vous pouvez faire de la vapeur mais pas du café alors nettoyez et testez l'électrovanne.
- Le groupe est entartré
  - Procédez au détartrage.

FR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

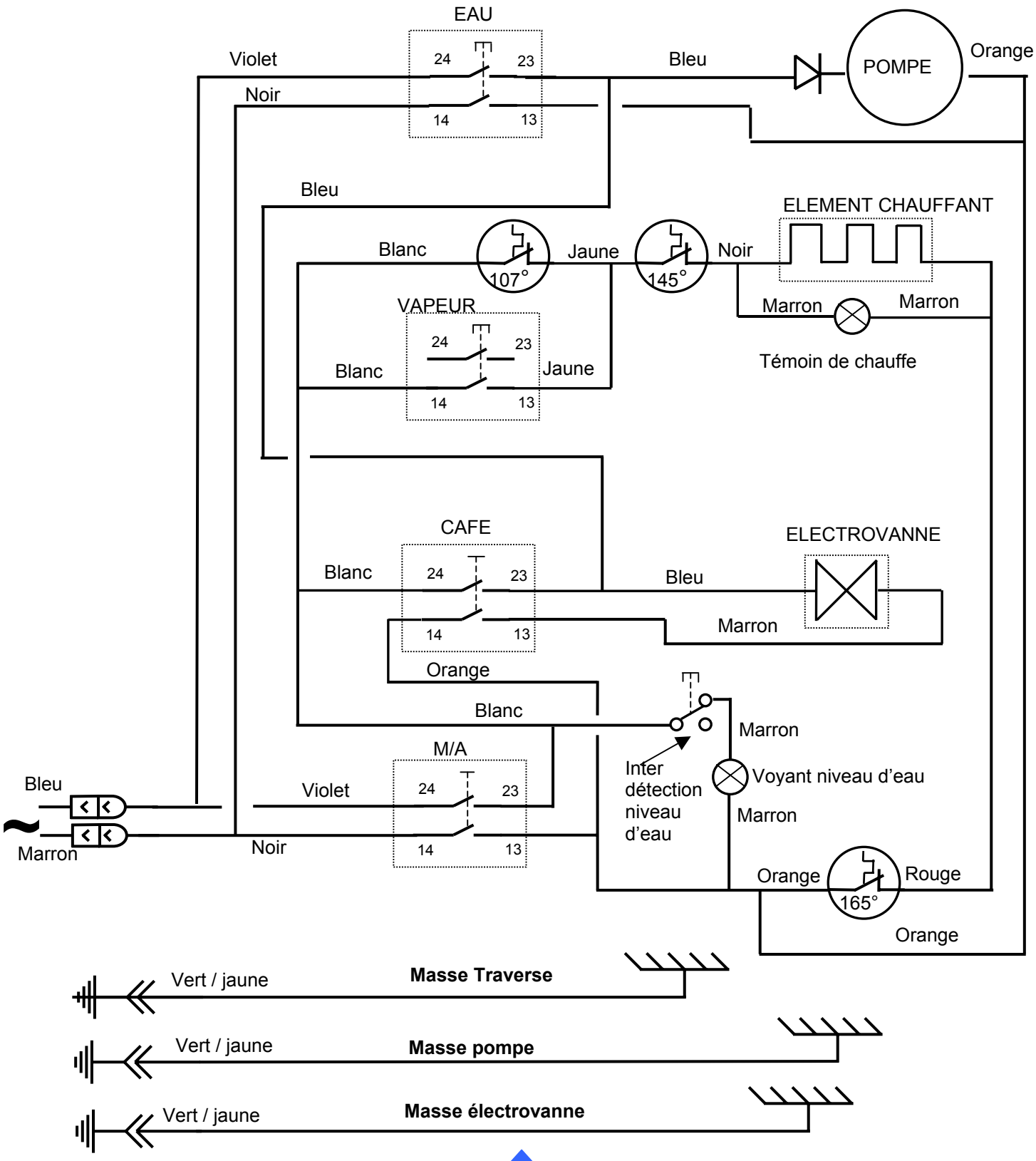
Secteur :		
Tension d'alimentation (V)	220-240	100-120
Fréquence (Hz)	50 / 60	50 / 60
Élément chauffant :		
Puissance absorbée (W)	1260	1260
Intensité absorbée (A)	5.2	10.4
Thermostat café (°C)	107	
Thermostat vapeur (°C)	145	
Thermostat sécurité machine (°C)	165	
Volume groupe (l)	0.38	
Pression pompe maxi (bars)	16	
Bruit (2) (dBA) Mesuré en fonctionnement LAeq, dB	43	
Performances :		
Volume réservoir (l)	2.4	
Volume bouteille (l)	1.5	
quantité espresso	20 espressos pour 1.5 litre 31 espressos pour 2.4 litres	
Hauteur maximale de la tasse (mm)	83 à 130 (grille ôtée)	
Dimensions et poids :		
Hauteur (mm)	400	
Largeur (mm)	265	
Profondeur (mm)	320	
Poids net (kg)	17	
Poids emballé (kg)	19	

(2) ref 20µPa

FR

SCHEMAS ELECTRIQUES

Schéma électrique : 100-120V 50/60Hz et 220-240V 50/60Hz



FR

TABLEAU DE TRADUCTION DES ELEMENTS DE LA MACHINE

rep	Français
1	Trappe de réservoir
2	Chauffe tasses
3	Voyant lumineux de chauffe
4	Bouton Marche /Arrêt
5	Bouton café
6	Bouton chauffe vapeur
7	Bouton eau chaude
8	Tasseur
9	Groupe
10	Porte filtre
11	Bec 1 tasse / 2 tasses
12	Grille de bac à gouttes
13	Bac à gouttes
14	Manomètre
15	Buse vapeur
16	Anti-brûlure
17	Robinet vapeur
18	Voyant manque d'eau
19	Bouteille d'eau
20	Réservoir
21	Filtres à café
22	Tube d'aspiration d'eau
23	Crépine
24	Pise d'alimentation secteur
25	Cuillère doseuse
26	Douchette
27	Joint de filtre
28	Glissières de porte filtre
29	Bouton de réarmement thermostat
30	Bouchon de purge
31	Vis de douchette
32	Porte douchette
33	Joint de porte douchette
34	Plaque signalétique

FR

FIGURES

Figure 1

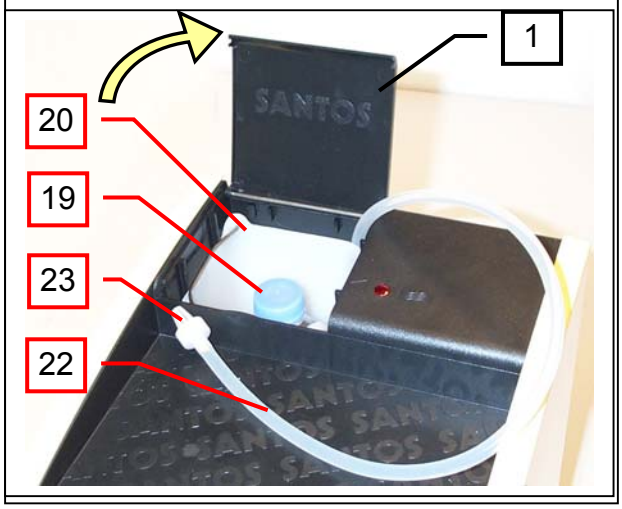


Figure 2

Figure 3

Figure 4

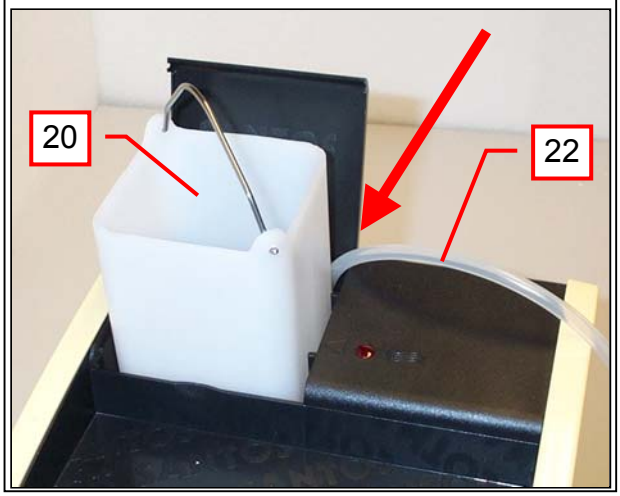
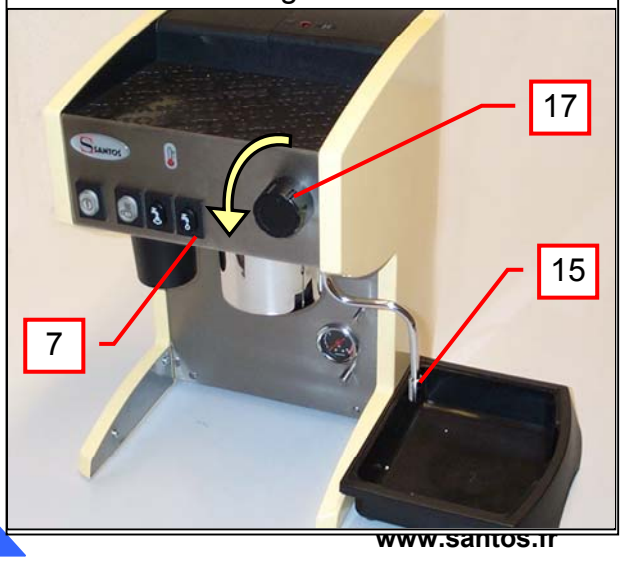


Figure 5

Figure 6



FR

Figure 7

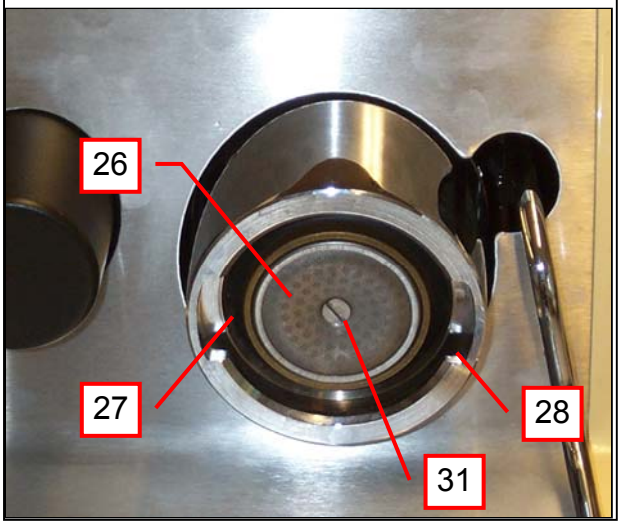


Figure 8

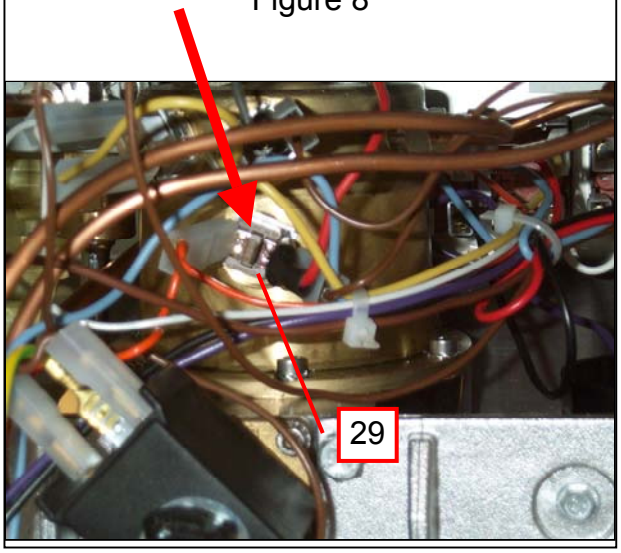


Figure 9

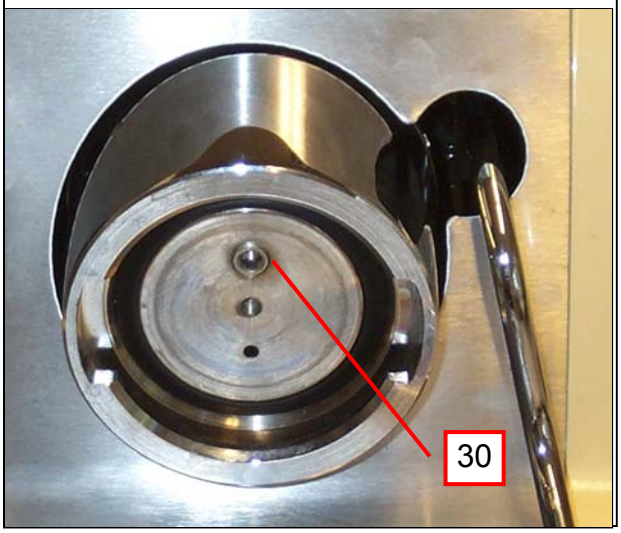
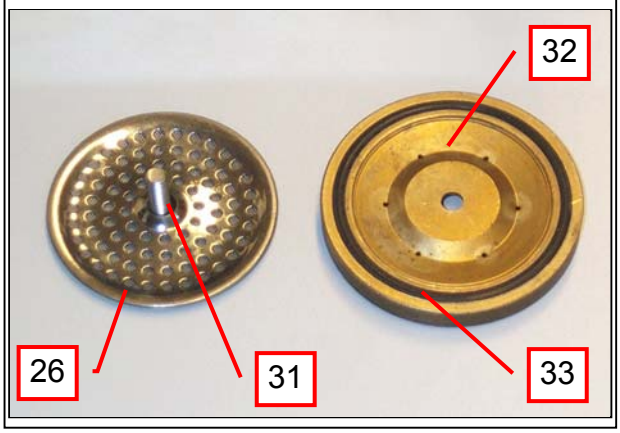
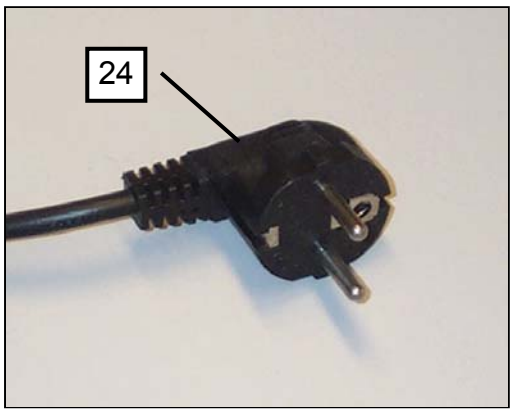


Figure 10





FR

FR

CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE

Cet appareil est garanti douze mois à partir de la date de fabrication figurant sur la plaque signalétique.
La garantie est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut ou d'un vice de construction et identifiée comme appartenant à l'appareil considéré.
Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation ou d'une utilisation non conforme aux prescriptions accompagnant chaque appareil (manuel d'utilisation) ou dans le cas d'un manque évident d'entretien ou de non observation des règles élémentaires de sécurité électrique.
Tout remplacement de pièce sous garantie est effectué après renvoi de la pièce défectueuse en nos ateliers en port payé, accompagné d'une copie du présent certificat de garantie sur lequel figure le numéro de série de l'appareil.
Tout appareil est muni d'une plaque signalétique comportant un numéro de série identique à celui de ce certificat de garantie.
En cas d'avarie grave jugée réparable uniquement dans nos ateliers, et après accord de nos services, tout appareil sous garantie est expédié par le client en port payé. En cas de réparation d'appareil hors garantie, le transport aller-retour est à la charge du client. Les pièces et la main-d'œuvre sont facturées aux tarifs en vigueur (tarif pièces détachées - tarif horaire de main-d'œuvre). Toute réparation fait l'objet d'un devis préalable qui doit être validé avant réparation.
En cas de litige, les tribunaux du lieu du constructeur (Lyon) sont seuls compétents.

PLAQUE SIGNALETIQUE DE L'APPAREIL

SPECIMEN
Pour tous les documents non livrés avec l'appareil.

Imprimés, Faxés, Téléchargés